

Water-vapour and smoke permeable food casing comprising a rough, natural surface

Patent Number: US2005106294

Publication date: 2005-05-19

Inventor(s): STALBERG STEFANIE [DE]; FERON BERNHARD [DE]; DLEIUS ULRICH [DE]; SCHMIDT MICHAEL [DE]

Applicant(s):

Requested
Patent: WO03073862

Application
Number: US20040503319 20040802

Priority Number
(s): WO2002DE04345 20021125; DE20021008858 20020301

IPC
Classification: A23G1/00

EC
Classification: A22C13/00D

Equivalents: AU2002351699, AU2003223834, BR0308082, DE10208858, EP1482804 (WO03073861), A1, EP1482805 (WO03073862), A3, US2005112247, WO03073861

Abstract

The invention relates to a food casing made of a thermoplastic blend, which comprises at least one aliphatic polyamide and/or copolyamide and/or at least one aliphatic and/or partially aromatic copolyamide containing glycol and/or polyglycol units, in addition to at least one inorganic and/or organic filler. The casing has a maximum surface roughness R_{\max} of between 7 to 60 μm and a water vapor permeability of at least 50 $\text{g}/\text{m}^2 \cdot \text{d}$. Said casing thus has a particularly matt, rough, extremely natural surface structure. The casing is produced by extrusion with the aid of an annular-shaped die and subsequent blow moulding or biaxial stretch orientation. It is suitable for use as an artificial sausage casing, in particular for raw sausage, such as salami.

Data supplied from the **esp@cenet** database - I2

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
12. September 2003 (12.09.2003)

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 03/073862 A2

PCT

- (51) Internationale Patentklassifikation⁷: **A22C 13/00**
- (21) Internationales Aktenzeichen: **PCT/DE03/00559**
- (22) Internationales Anmeldedatum:
24. Februar 2003 (24.02.2003)
- (25) Einreichungssprache: **Deutsch**
- (26) Veröffentlichungssprache: **Deutsch**
- (30) Angaben zur Priorität:
102 08 858.6 1. März 2002 (01.03.2002) **DE**
- (71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von
US): **KALLE GMBH & CO. KG** [DE/DE]; Rheingaus-
trasse 190-196, 65203 Wiesbaden (DE).
- (72) Erfinder; und
- (75) Erfinder/Anmelder (nur für US): **STALBERG, Stefanie**
[DE/DE]; Kappellenstrasse 19, 65193 Wiesbaden (DE).
AUF DER HEIDE, Christian [DE/DE]; Kiwittstrasse
19, 49080 Osnabrück (DE). **AUF DER HEIDE, Dirk**
[DE/DE]; Gottlieb-Daimler-Strasse 6, 49593 Bersenbrück
(DE). **KALLWEIT, Jürg-Heinrich** [DE/DE]; Johann-Se-
bastian-Bach-Strasse 20, 49076 Osnabrück (DE).
- (81) Bestimmungsstaaten (national): **AE, AG, AL, AM, AT,**
AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR,
CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE,
GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR,
KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK,
MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU,
SC, SD, SE, SG, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA,
UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) Bestimmungsstaaten (regional): **ARIPO-Patent (GH,**
GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW),
eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ,
TM), europäisches Patent (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE,
DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL,
PT, SE, SI, SK, TR), OAPI-Patent (BF, BJ, CF, CG, CI,
CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- Veröffentlicht:**
— ohne internationalen Recherchenbericht und erneut zu
veröffentlichen nach Erhalt des Berichts
- Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen
Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on
Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe
der PCT-Gazette verwiesen.

(54) Title: **FOODSTUFF WRAPPING HAVING A ROUGH AND NATURALLY APPEARING SURFACE**

(54) Bezeichnung: **NHRUNGSMITTELHÜLLE MIT RAUHER UND NATÜRLICH WIRKENDER OBERFLÄCHE**

(57) Abstract: The invention relates to a single-layer or multilayer food stuff wrapping made of a thermoplastic mixture that comprises at least one aliphatic polyamide and/or copolyamide, at least one inorganic and/or organic filler and, optionally, at least one aliphatic and/or partially aromatic copolyamide containing glycol and/or polyglycol units. The wrapping has a maximum surface roughness R_{max} , determined according to DIN 4768, ranging from 3 to 60 μm and when having an average thickness of 100 μm , has a water vapor permeability, determined according to DIN 53122, of less than 50 $g/m^2 \cdot d$. This results in providing the wrapping with a particularly matte, rough and very natural surface structure. The wrapping is produced by extrusion involving the use of an annular die and by a subsequent blow shaping or biaxial stretch orienting. The wrapping is especially suited for use as a synthetic sausage casing, particularly for boiled sausage.

(57) Zusammenfassung: Beschrieben ist eine ein- oder mehrschichtige Nahrungsmittelhülle aus einem thermoplastischen Gemisch, das mindestens ein aliphatisches Polyamid und/oder Copolyamid, mindestens einen anorganischen und/oder organischen Füllstoff und gegebenenfalls mindestens ein Glykol- und/oder Polyglykol-Einheiten aufweisendes aliphatisches und/oder teilaromatisches Copolyamid umfasst. Die Hülle hat eine maximale Rauhtiefe R_{max} , bestimmt gemäss DIN 4768, von 3 bis 60 μm und eine Wasserdampfdurchlässigkeit bei einer mittleren Dicke von 100 μm , bestimmt gemäss DIN 53122, von weniger als 50 $g/m^2 \cdot d$. Sie weist damit eine besonders matte, rauhe und sehr natürliche Oberflächenstruktur auf. Hergestellt wird die Hülle durch Extrusion mit Hilfe einer Ringdüse und anschließendem Blasverformen oder biaxialem Streckorientieren. Sie eignet sich als künstliche Würsthülle, speziell für Brühwurst.

WO 03/073862 A2